

## МОЖЛИВОСТІ КОМПЛЕКСНОГО ЗАСТОСУВАННЯ РІЗНОВИДІВ ВОСКУ ДЛЯ КОСМЕТИЧНОЇ ГАЛУЗІ

Руднева Л.Л., Бухкало С.І.\*

*Український державний хіміко-технологічний університет, м. Дніпро*  
*\*Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Отриманий з соняшникового лушпиння віск за розробленими нами методиками можна використовувати в декоративній косметичці, наприклад, в бальзамі для губ замість традиційного бджолиного. Для виготовлення зразків бальзаму для губ було обрано рецептуру, за якою співвідношення компонентів наступне, %: віск – 20 – 40; тверді олії – 40 – 60; рідкі олії – 15 – 30. В даній роботі було виготовлено бальзами для губ із вмістом воску (як соняшникового, так і бджолиного) 20, 30 та 40 %. В кожній рецептурі збережено співвідношення між твердими та рідкими оліями, з метою визначення впливу саме кількості воску та його виду (табл. 1).

Таблиця 1. – Рецептура зразків бальзамів для губ

Компонент	Вміст компонентів, %		
	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3
Віск (соняшниковий або бджолиний)	20	30	40
Олія кокоса	45	39,37	33,75
Олія каротинова	35	30,63	26,25
Співвідношення олій (кокосова/каротинова)	1,29	1,29	1,29

Отримані зразки бальзамів наносяться на губи рівномірно, без комкування. Було визначено кислотність (КЧ, мг КОН/г) вихідних восків та зразків бальзаму для губ. (табл. 2). Згідно з НТД 31649-2012 кислотність бальзамів для губ не повинна перевищувати 15 мг КОН/г.

Таблиця 2. Кислотність восків та зразків бальзамів для губ

Зразок	КЧ	Зразок	КЧ
Віск соняшниковий	4,75	Віск бджолиний	25,5
Бальзам для губ з вмістом воску:		Бальзам для губ з вмістом воску:	
– 20% воску	5,04	– 20 % воску	8,06
– 30% воску	4,56	– 30 % воску	11,52
– 40% воску	3,83	– 40 % воску	13,75

Всі зразки відповідають нормі за кислотністю: зі збільшенням вмісту соняшникового воску кислотність зменшується, а при використанні бджолиного воску – збільшується.

### Література:

1. S. Bukhkalov, I. Denysovets, Natalia Galagan, H. Dumenko. Intellectual Property as Complex Innovation Projects Component. International Journal of Engineering & Technology, 7 (4.8) (2018) 596–602.
2. Бухкало С.І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (прикладні та тестові). – К.: «Центр учбової літератури», 2018. – 108 с.
3. Руднева Л.Л., Бухкало С.І. Расширение возможностей комплексной переработки растительного сырья. Оралдын гылым жаршысы. – Уральск: «Фирма Сервер+», 2015. – № 5 (136). С. 33–39.